

BAB XIV

KESIMPULAN

14.1. Kesimpulan

1. PT. Kelola Mina Laut merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perairan (*seafood*) baik ikan air tawar maupun ikan laut, meliputi unit pengolahan ikan (*fish*) dan *chepalopoda*, udang (*shrimp*), rajungan (*crab*), teri nasi (*chirimen*), olahan *seafood* (*value added*), surimi dan bakso *seafood* (*seafoodball*) dengan total jumlah karyawan 1890 orang.
2. PT. Kelola Mina Laut menerapkan struktur organisasi lini dan staf.
3. PT. Kelola Mina Laut melakukan pengendalian mutu mulai dari penerimaan bahan baku dan bahan pembantu baik sebelum dan selama proses berlangsung hingga dihasilkan produk ikan kakap merah beku dengan memperhatikan sanitasi bahan baku, sanitasi peralatan, sanitasi ruang pengolahan, sanitasi lingkungan pabrik serta dan *personal hygiene*.
4. PT. Kelola Mina Laut sudah menerapkan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dan ISO 22000:2005 dalam proses pengolahan ikan untuk lebih mendapatkan kepercayaan dari konsumen-konsumennya dalam menghasilkan produk yang bermutu serta layak dikonsumsi.
5. Metode pemasaran yang dilakukan PT. Kelola Mina Laut adalah dengan mendirikan gerai (*factory outlet*) MinaMart, periklanan dan promosi.

14.2. Saran

1. Sebaiknya dilakukan pengecekan residu klorin pada produk akhir.
2. Sanitasi alat produksi perlu ditingkatkan.
3. Keselamatan pekerja di area *cold storage* lebih ditingkatkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah. R. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Afianto, E, Liviawaty, E. 1989. *Pengawetan dan Pengolahan Ikan*. Yogyakarta: Kasinisius.
- Alexa. 2014. *Meja Kerja Stainless Rak Tunggal*. <http://www.jayastainless.com/detail/304/834/meja-kerja-stainless-dengan-rak-tunggal> (Diakses: 6 September 2014).
- Anjarsari, B. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Apple, J.M. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Barang*. Edisi Tiga. Bandung: Penerbit ITB.
- Assauri, S. 2004. *Manajemen Produksi dan Operasi, Edisi Revisi*. Jakarta: LPFE-UI.
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi, Edisi Keempat*. Jakarta: UI-Press.
- Azmi, N. 2012. Rancang Bangun Model Proses Penerimaan Pesanan Pada Industri Kemasan Karton, *Thesis S-2*, Sekolah Pascasarjana IPB, Bogor (Diakses: 30 Desember 2013).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Air Minum Dalam Kemasan*. http://sisni.bsn.go.id/index.php?sni_main/sni/detail_sni/3958 (Diakses: 13 April 2014).
- Bennett Packaging and Displays. 2013. *Box Styles Reference*. http://www.bennettpackaging.com/Reference_Materials/index.html (9 September 2014).
- Buckle, K.A, R.A Edwards, G.H Fleet dan M. Wotoon. 1987. *Food Science*. Jakarta: UI Press.
- Cahyadi. W. 2009. *Analisis & Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan, Edisi Kedua*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Chase, R.B., F.R. Jacobs, N.J. Aquilano. 2006. *Operations Management for Competitive Advantage*. China: McGraw-Hill Irwin.
- Deal Extreme. 2013. *Pembersih Sisik Ikan Stainless Steel*. <http://www.dx.com/p/stainless-steel-fish-scale-cleaner-peeler-scraper-silver-220407#.U4Qisa-Pzxx> (Diakses: 6 September 2014).

- Ernizar, S. 2011. Analisis Penerapan Teknologi Informasi dengan Menggunakan Metode Cobit (*Control Objectives For Information And Related Technology*) di PLN Persero, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik, USU, Medan (Diakses: 30 Desember 2013).
- Ernawati, E. 2011. Proses Pemuatan Barang ke Dalam Kontainer (*Stuffing*) pada CV. Manggala Java Art di Klaten, *Tugas Akhir D-3*, Fakultas Ekonomi UNS, Solo.
- FAO (Food and Agricultural Organization). 1996. *Wastewater Treatment in The Fishery Industry* (FAO Fisheries Technical Paper). Fisheries and Aquaculture Department.
- Fellow, A.P. 2000. *Food Proccession Technology: Principles and Practice*, 2nd Ed. Cambridge: Woodread Publishing Limited.
- Ferguson Australia. 2014. *King George Whiting*. <http://www.lobsteronline.com.au/lobster-seafood-restaurant-chef/King-George-Whiting-2kg-Large.html> (Diakses: 8 November 2014).
- Focus Technology. 2014. *Metal Detector*. <http://metal-detector.en.made-in-china.com/offer/goHmVRUJTikn/Sell-Stainless-Steel-Food-Metal-Detector-Ejh-14.html>(Diakses: 6 September 2014).
- Focusun Technology, 2014. *Ice Flaker Machine*. http://www.focusun.com/1_1Commercial_Range_7.htm (Diakses: 6 September 2014).
- Ginting P. 2007. *Sistem Pengelolaan Lingkungan dan Limbah Industri*. Bandung: Yrama Widya.
- Girsang, A.R. 2010. Kajian Energi Pembekuan Daging Sapi Menggunakan Mesin Pembeku Tipe Lempeng Sentuh dengan Suhu Pembekuan Berubah, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor (Diakses: 30 Desember 2013).
- Glistagen. 2014. *Timbangan Digital 30 kg*. http://www.glistagen.com/index.php?route=product/product&product_id=228 (Diakses: 6 September 2014).
- Google Map. 2014. *Peta Lokasi PT. Kelola Mina Laut Gresik, East Java*. <https://www.google.co.id/maps/place/Kelola+Mina+Laut,pt/@-7.1561844,112.6317661,15z/data=!4m2!3m1!1s0x2dd80044b851b363:0x4f0a4c799af23bd2> (Diakses: 12 September 2014).
- Grady, C.P.L., G.T. Daigger and H.C. Lim. 1999. *Biological Wastewater Treatment Second Edition, Revised and Expanded*. USA: CRC Press.

- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Liberty.
- Harahap, W.K.F. 2011. Pembekuan Fillet Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) Bentuk Skin On pada PT. Bumi Menara Internusa, Surabaya, Jawa Timur, *Laporan Praktek Kerja Lapang (PKL) III*, Akademi Perikanan Sidoarjo (Diakses: 30 Januari 2013).
- Heizer, J. dan B. Render. 2006. *Manajemen Operasi, Edisi Ketujuh*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hukum Online. 2012. *Jenis-jenis Badan Usaha dan Karakteristiknya*. <http://www.hukumonline.com/klinik/detail/lt4f51947253585/jenis-jenis-badan-usaha-dan-karakteristiknya> (Diakses: 9 April 2014).
- Ibrahim B. 2005. Kaji Ulang Sistem Pengolahan Limbah Cair Industri Hasil Perikanan Secara Biologis Dengan Lumpur Aktif. *Bul. THP* 8(1): 31-41.
- Indonetwork. 2013a. *Timbangan Analitis 6 kg*. <http://indonetwork.co.id/timbangan-laju/2073057/timbangan-analytical-balance-kapasitas-6-kg-x-0-1-gram.htm> (Diakses: 12 September 2014).
- Indonetwork. 2013b. *Gunting Operasi*. http://www.indonetwork.co.id/alloffers/Kesehatan_&_Kecantikan/0/angular.html (Diakses: 12 September 2014).
- Indonetwork. 2014a. *Seragam Kerja Industri Makanan*. http://www.indonetwork.co.id/tradeoffers/Pakaian_&_Mode/Pakaian_Seragam_&_Kerja/0/Makanan.html (Diakses: 16 Juli 2014).
- Indonetwork. 2014b. *Timbangan Digital*. <http://indonetwork.co.id/alloffers/Jakarta/all/all/15/asphalt-mixing.html> (Diakses: 12 September 2014).
- Indotrading. 2014. *Keranjang Plastik 20 kg*. http://www.indotrading.com/surabaya/barangpecahbelah_780/ (Diakses: 12 September 2014).
- Jayanti, 2012. Pengaruh Penggunaan Minuman Berkarbonasi Untuk Menghambat Kemunduran Mutu Ikan Gurami (*Osphronemus Gouramy*) Pada Suhu Kamar. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 17: 71-87
- JCtrans Technology. 2007. *What is Interlocking of Export Packs?.* <http://info.jctrans.com/jcnet/osg/container/20071029539804.shtml> (Diakses: 17 Januari 2014).
- Jenie, B. 1989. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas IPB.
- Julianti, E. dan M. Nurminah. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Medan: Fakultas Pertanian, Universitas Sumatera Utara.

- Jurnal Hukum. 2012. *Syarat-syarat Badan Hukum*. <http://www.jurnalhukum.com/syarat-syarat-badan-hukum/> (Diakses: 10 April 2014).
- Kadarwati, L. 1997. Pengaruh Perbedaan Kepadatan Larva Terhadap Kelulushidupan Larva Ikan Kakap Merah (*Lutjanus argentimaculatus forsskal*) Umur 1-5 Hari. *Skripsi S-1*. Fakultas Pertanian UNILA, Lampung.
- Kartika, B. 1990. *Dasar-dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi, UGM.
- Kementrian Kelautan dan Perikanan (2011). *Statistik Perikanan Tangkap Indonesia, 2010 Vol 11 No. 1*. Jakarta: Direktorat Jendral Perikanan Tangkap.
- Kementerian Negara Lingkungan Hidup. 2007. Baku Mutu Air Limbah Bagi Usaha Dan/Atau Kegiatan Pengolahan Hasil Perikanan. Kepmen No. 06 Tahun 2007.
- Kita. 2014. *Hand Pallet*. http://www.tradekorea.com/product-detail/P00226210/GEMATCO_LTD_SELL_XE_NANG_TAY_HAN_D_PALLET_TRUCK_LIFTRITE_OM_LINDE_NOBLE_LIFT.html (Diakses: 12 September 2014).
- Kotler, P. dan K.L. Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran Jilid 1, Edisi Ketiga Belas* (Terj. Bob Sabran). Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Kurniawan, S. 2009. Kajian Energi dan Eksergi Pembekuan Daging Sapi Menggunakan Mesin Pembeku Tipe Lempeng Sentuh dengan Suhu Pembekuan Bertingkat, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor (Diakses: 30 Desember 2013).
- Lazada. 2012. *Pisau Stainless Steel*. <http://www.lazada.co.id/tramontina-century-pisau-6-stainless-steel-57153.html> (Diakses: 12 September 2014).
- Lee, D.S, L.Y. Kit, dan P. Luciano. 2008. *Food Packaging Science and Technology*. New York: CRC Press.
- Maharani, D.M. 2012. *Pembekuan*. <http://dewimayamaharani.lecture.ub.ac.id/files/2012/09/5.-Pembekuan-2.pdf> (Diakses: 6 September 2014).
- Mahkota Pallet. 2013. *Jenis-jenis Pallet*. <http://www.palletplastik.net/jenis-jenis-pallet.html> (Diakses: 6 September 2014).
- Manurung, E.C. 2012. Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Peningkatan Efektifitas Kerja Padabalai Laboratorium Kesehatan Propinsi Sumatera

- Utara. *Skripsi S-1*. Medan: Fakultas Ekonomi, Universitas Sumatera Utara.
- Marriott, N. 1999. *Principles of Food Sanitation* 4^{ed}. Maryland: Aspen Publication.
- Milo, M.S., L.M.E. Purwijantiningsih dan F.S. Pranata. 2013. *Mutu Ikan Tongkol (Euthynnus Affinis C.) di Kabupaten Gunungkidul dan Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta*. <http://e-journal.uajy.ac.id/4382/1/JURNAL%20mutu%20ikan%20tongkol%20di%20kabupaten%20gunungkidul%20dan%20sleman%20daerah%20istimewa%20yogyakarta.pdf> (Diakses: 13 April 2014).
- Moeljanto, R. 1982. *Pendinginan dan Pembekuan Ikan*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Murniyati dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Yogyakarta: Kanasius.
- Omex Tech. 2013. *Ice Crusher Machine*. <http://www.omt-icemachines.com/ice-crusher.html> (Diakses: 6 September 2014).
- Pangera, A dan A. Dony. 2005. *Sistem Operasi*. Yogyakarta: Andi Offset
- Pawitan, G. dan A. Paramasatya. 2008. Aplikasi Analisis Pareto dalam Pengendalian Inventori Bahan Baku pada Bisnis Restoran. *Jurnal Administrasi Bisnis* 1 (4): 80-96.
- Piazza. 2014. *Long Pan*. <http://pizzaovens.co.nz/accessories-2/> (Diakses: 6 September 2014).
- Prasetyaningsih. 2009. Pengaruh Struktur Organisasi, Kepemimpinan dan Kemampuan SDM terhadap Efektivitas Pelayanan Pensertifikatan Hak Atas Tanah pada Kantor Pertanahan Kabupaten Kendal, *Thesis S-2*, Program Pascasarjana UNDIP, Semarang (Diakses: 28 Desember 2013).
- Pratiwi, A. 2010. Analisis Faktor Mempengaruhi Pemilihan Lokasi Terhadap Kesuksesan Usaha Jasa (Studi Pada Usaha Jasa Mikro Kampus UNDIP Pleburan), *Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi UNDIP, Semarang (Diakses: 28 Desember 2013).
- Priambodo G. 2011. Technical And Social Impacts Of Wastewater From Fish Processing Industry In Kota Muncar Of Indonesia. *JATES* 1(1): 1-17.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purwaningsih, S. 1993. *Teknik Pembekuan Udang*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Pusat Penyuluhan Kelautan dan Perikanan. 2011. *Pengolahan Ikan Gurami*. <http://www.pusluh.kkp.go.id/index.php/arsip/file/71/1-ikan-gurami.pdf> (Diakses: 3 Desember 2014).
- Putra, T.H. 2011. Pengaruh Shift Kerja Terhadap Kelelahan Kerja Karyawan Bagian Produksi Seksi Reduksi PT. Inalum Kuala Tanjung Tahun 2011. *Skripsi S-1*, Fakultas Kesehatan Masyarakat USU, Medan (Diakses: 13 April 2014).
- Reddy, C.N.M. 2002. *Industrial Engineering and Management*. New Delhi: New Age International Limited Publisher.
- Reo, A.R. 2010. Pengaruh Beberapa Cara Kematian Terhadap Mutu Ikan Kakap (*Lutjanus sp.*), *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis* 6 (3): 145-148.
- Ridwan, A. 2010. Analisis Pengaruh Tata Letak Mesin–Mesin Produksi Terhadap Produktivitas Karyawan Pada PT. Nusira Crumb Rubber Medan, *Thesis S-2*, Sekolah Pascasarjana USU, Medan (Diakses: 29 Desember 2013).
- Sacharow, S. dan R. Griffin. 1970. *Food Packaging*. Connecticut: AVI Publishing Co.
- Sagoro, E.M. 2012. *Bentuk Badan Usaha*. [http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pendidikan/Endra%20Murti%20Sagoro,%20S.E.,M.Sc./Materi%20Bisnis%20\(Bentuk%20Badan%20Usaha\).pdf](http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pendidikan/Endra%20Murti%20Sagoro,%20S.E.,M.Sc./Materi%20Bisnis%20(Bentuk%20Badan%20Usaha).pdf) (Diakses: 10 April 2014).
- Sakha Daya. 2012. *Strapping Band Machine*. <http://sakhadaya.com/g/1/Packaging> (Diakses: 6 November 2014).
- Saraswati, A. 2013. Efek Pengukusan Terhadap Kandungan Asam Lemak dan Kolesterol Kakap Merah (*Lutjanus bohar*), *Skripsi S-1*, Fakultas Perikanan & Ilmu Kelautan IPB, Bogor (Diakses: 13 April 2014).
- Setyoko. 2013. *Pemilihan Lokasi Pabrik*. ORBITH 1 (9): 48-51.
- Simbolon, A.J. 2012. Studi *Preventive Maintenance* pada Pompa Sentrifugal *Multi Stage* pada Pengisian Air Ketel di PTPN IV PKS Gunung Bayu. *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik USU, Medan (Diakses: 15 April 2014).
- Singh, R.P. dan D.R. Heldmann. 1984. *Introduction in Food Engineering, 4th Edition*. Tokyo: Elsevier.
- Sistem Informasi Diseminasi Data Statistik (SIDATIK) Kelautan dan Perikanan 2013. *Volume Produksi Perikanan Tangkap di Laut Menurut Jenis Ikan, Daerah Perairan Pantai dan Provinsi Tahun 2008-2011*.

- <http://statistik.kkp.go.id/index.php/statistik/c/5/1/0/0/0/Statistik-Perikanan-Tangkap-Perairan-Laut/> (Diakses: 14 Februari 2014).
- Stapler Warehouse. 2013. *Hand Impulse Sealer*. <http://www.staplerwarehouse.com/p-468-aie-400hcs-stainless-steel-impulse-hand-sealer-16-with-cutter.aspx> (Diakses: 6 November 2014).
- Sudarmadi. 2007. *10 Pengusaha yang Sukses Membangun Bisnis dari 0*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sukmana, D. 2011. Perancangan dan Pengujian Kemasan Berbahan Karton Gelombang (*Corrugated Fiber Board*) untuk Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Suparno dan Suciningtyas. 2009. Pelaksanaan Tanggung Jawab Sosial Perusahaan (*Corporate Social Responsibility*) di Kabupaten Kudus. *Laporan Penelitian APBU*, Fakultas Hukum UMK, Kudus.
- Suriawiria, U. 1996. *Mikrobiologi Air dan Dasar-Dasar Pengolahan Air Buangan Secara Biologis*, Bandung: Penerbit Alumni.
- Susiwi, S. 2009. *Handout Dokumentasi SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures), SPO Sanitasi*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Syahrial. 2010. Perencanaan Lokasi Pendidikan SLTA Menggunakan Aplikasi Sistem Informasi Geografis di Kota Tanjungbalai, *Thesis S-2*, Sekolah Pascasarjana USU, Medan (Diakses: 26 Desember 2013).
- Texas Parks & Wildlife. 2010. *Fish Anatomy*. http://www.tpwd.state.tx.us/learning/webcasts/rivers02/fish_swim.phtml (Diakses: 30 Desember 2013).
- Troiler, J.A. 1993. *Sanitation in Food Processing Second Edition*. California: Academi Press Inc.
- Utami, 2012. Pengaruh Gaya Kepemimpinan, Kepuasan Kerja dan Lingkungan Kerja terhadap Kinerja Karyawan PT. Primissima di Kabupaten Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta. *Skripsi S-1*. Fakultas Ekonomi UNY, Yogyakarta (Diakses: 20 Desember 2013).
- Winarno, F.G dan Surono. 2002. *GMP: Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: MBrio Press.
- Yamit, Z. 1996. *Manajemen Produksi dan Operasi, Edisi Pertama*. Yogyakarta: Ekonisia.
- Yuhelson. 2010. Analisis Mesin dan Komponen Kritis Sebagai Dasar Pengembangan Strategi Pemeliharaan di Pabrik Kelapa Sawit Kebun

Rambutan PT. Perkebunan Nusantara III, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik USU, Medan.

Zulkarnaen, I. 2007. Pemanfaatan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*) dengan Bubu di Perairan Mempawah Hilir, Kabupaten Pontianak, *Thesis S-2*, Sekolah Pascasarjana IPB, Bogor (Diakses: 23 Desember 2013).